

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 07/25/11)

NOSTALGIA
ELECTRICS™



CFF965

Mini Chocolate Fondue Fountain

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas



CONTENTS

ENGLISH

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
40 Watts, .33 Amps, ETL Approved

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER use a scouring pad on the unit.
2. NEVER leave unit unattended while in use.
3. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
4. NEVER use near water.
5. NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put Motor Base in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Motor Base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.

14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Extension cord can be used if care is exercised in use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
21. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing The MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain creates a cascade of sweetness that will add mouth-watering fun to any occasion.

Your friends and family will enjoy snacks, appetizers and desserts with the MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions.

You can use a variety of chocolates and sauces with your MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. Try the following:

- Milk Chocolate
- Dark Semi-Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls – use your imagination! Add liqueurs for sophisticated flavors.

You can also melt cheese to create a cheese fondue fountain. Dip grapes, apples, breads, shrimp, crackers, and pretzels – use your imagination! In order to use cheese, you just need to prepare the cheese as you would for a regular fondue pot by diluting it with white wine or cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower. Powdered cheese may be used as well.

Barbeque sauces may also be used. Try your favorite barbeque sauce and dip cooked chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes

or shrimp. Keep in mind the consistency of the sauce needs to be thin. Use wine, liquor or other liquids to thin the sauce.

The MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN is a fun addition to any dining table and is perfect for events such as:

- Weddings
- Birthdays
- Graduation Parties
- Business Meetings
- Holidays
- Casual Gatherings with Friends and Family

PARTS & ASSEMBLY

Your MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse, then dry.

After cleaning, return Auger to Base. Make sure Auger is securely in place by aligning the opening on the bottom of the Auger with the Base Pin. Do not attempt to place Auger or Tower on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower is fitted on the posts in the Base properly.



SWITCH POSITIONS

Left: Motor / Right: Heater / Center: OFF



HOW TO OPERATE

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit must be level to operate properly and to create the desired flowing effect. Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.
- Turn the switch on the right to start the heater on the MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Let the unit warm up for at least 3 to 5 minutes before adding melted chocolate.
- While the machine is warming up, get a microwaveable bowl. Fill bowl with two bags of chocolate chips (24 ounces) and ¾ of a cup of oil. If you are using Belgian Chocolate, you do not need to add oil.
- Place in microwave for 2½ minutes. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until melting is complete (another 2 to 2½ minutes).
- Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain as this will stop the flow.
- Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. Use a large spoon to test the consistency of the chocolate. If the chocolate drips too thickly from the spoon, add more oil to the mixture.
- Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, turn the motor switch on the MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to the ON position, so the motor and the heater are running at the same time.
- Carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Tower. The melted chocolate should be drawn under the Tower and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down each tier.
- The MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to ensure proper sheeting of the chocolate. Be careful not to drop pieces of food into the Bowl which clogs the flow of chocolate.

HELPFUL TIPS

- If chocolate begins to drip instead of flow down Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- Never add cool or cold liquid to the MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN as this will stop the flow of the fountain.

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow cleaning instructions after every use. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, Auger, and Base can get VERY HOT!
2. Before first use and continuing after each use, be sure to wash the Tower and Auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.
3. To make cleaning of the MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the Tower and Auger (after cooling) and wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
4. Carefully pour out as much remaining chocolate from the Bowl as possible. Use non-abrasive, damp sponge or cloth to wipe clean the rest of the unit. Then, wipe with a non-abrasive towel to dry.

   DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN ANY DRAIN. POUR INTO A PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN PUT INTO THE GARBAGE.

RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Enhance the flavor of your chocolate using liqueurs.
Try these delectable chocolate creations:

Orange Chocolate:
Orange Liqueur or Orange Concentrate

Chocolate Hazelnut:
Hazelnut Liqueur

Coffee Chocolate:
Amaretto

Mint Chocolate:
Crème de Menthe

Chocolate Macaroon:
Crème de Coconut

Chocolate Liqueur:
Any Brand of Chocolate Liqueur

To burn the alcohol off of the liqueur:

- Prior to mixing the liqueur with the chocolate, measure ¼ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bringing to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to The MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

ENGLISH

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN / CFF965

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion.
In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

TABLE DES MATIÈRES

FRANÇAIS

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.



Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
40 Watts, .33 Ampères, Approuvé par ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
2. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
3. NE JAMAIS mettre les ingrédients autres que ceux prévus dans le bol de base.
4. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
5. NE JAMAIS toucher à la tour avec les doigts pendant que l'appareil tourne ou qu'il est chaud.
6. Débrancher l'unité de la prise de courant s'il n'est pas en service et lorsqu'on le nettoie.
7. NE PAS utiliser cet appareil si la corde de branchement ou la prise sont endommagées, non plus si l'appareil ne fonctionne pas.
8. NE PAS METTRE le socle-moteur dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants:

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil;
2. NE PAS TOUCHER aux pièces qui bougent.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce du socle-moteur dans l'eau ou d'autre liquide.
4. Une supervision étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher de la prise de courant quand ce n'est pas utilisé ou avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.
6. NE PAS utiliser n'importe quel appareil ayant une corde ou prise endommagée non plus si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près de chez vous pour un examen ou réparation de l'appareil.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS laisser la corde toucher des surfaces chaudes.
10. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à proximité ou sur un four chaud.

11. Une prudence extrême doit être de mise lorsque l'on déplace cet appareil.
12. L'unité doit être placée sur une surface plane afin de l'utiliser d'une façon adéquate.
13. NE PAS utiliser cet appareil à des fins autres que celle prévue.
14. NE PAS laisser l'unité sans supervision quand vous l'utilisez ou lorsqu'elle est branchée dans une prise de courant.
15. NE PAS assembler la tarière ou la tour alors que le moteur tourne. S'assurer que l'appareil est débranché pour l'assemblage.
16. L'élément chauffant deviendra chaud. Éviter de le toucher jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
17. Une courte corde d'alimentation est fournie afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher dans la longue corde.
18. On peut prendre une rallonge si l'on fait attention lors de l'utilisation.
19. L'évaluation électrique indiquée pour une rallonge devrait être au moins aussi grande que l'évaluation électrique de l'appareil.
20. Cet appareil à une prise polarisée (une dent est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'une décharge électrique, cette prise est prévue pour être insérée dans une prise de courant polarisée seulement d'une façon.
21. Tenir les mains et les objets étrangers à l'extérieur de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Vérifier régulièrement le bol pour s'assurer qu'il est exempt de morceaux de fruits ou autres car ils boucheront la base de la tour et le chocolat ne coulera pas correctement.

CONSERVER LES PRÉSENTES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT. Cette fontaine à chocolat crée une cascade de douceur qui ajoutera un plaisir alléchant à toutes les fêtes.

Vos amis et votre famille apprécieront vos grignotines, vos hors-d'œuvre et vos desserts avec la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT. Veuillez apporter tout le soin voulu à votre appareil en suivant les simples consignes suivantes.

Vous pouvez utiliser une grande variété de chocolats et de sauces avec la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT pour créer les arômes désirés. Essayer les recettes suivantes:

- Chocolat au lait
- Chocolat noir semi-sucré
- Chocolat blanc
- Caramel au beurre

Trempez fraises, guimauves, morceaux de pomme, bretzels, biscuits, boules de crème glacée, boules de beurre d'arachide – faites preuve d’imagination! Ajoutez des liqueurs pour des arômes raffinés.

Vous pouvez également faire fondre du fromage pour créer une fontaine de fromage fondu. Trempez raisins, pommes, pain, crevettes, craquelins et bretzels – faites preuve d'imagination! Pour utiliser le fromage, vous aurez simplement besoin de le préparer de la même manière que pour une fondue régulière en le diluant avec du vin blanc ou de la crème pour qu'il soit liquide; il pourra ainsi couler de la fontaine. Le fromage en poudre peut également être utilisé.

Les sauces barbecue peuvent être également utilisées. Essayez votre sauce barbecue préférée et trempez les cubes de poulet, les cubes de bœuf/ bifteck, lescubRappelez-vous que la consistance de la sauce devra être fine. Utilisez du vin, des liqueurs ou autres liquides pour diluer la sauce.

La MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT est un complément agréable à toute table à dîner et est parfaite pour les évènements comme les:

- les mariages
- les anniversaires
- les fêtes de finissants
- les réunions d'affaires
- les vacances
- les réunions d'amis et de famille

FRANÇAIS

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT requiert peu d'assemblage. Avant l'utilisation, essuyer le bol avec un chiffon humide, puis sécher. Laver la tarière et la tour avec de l'eau savonneuse, rincer, puis sécher.

Après le nettoyage, remettre la tarière sur la base. S'assurer que la tarière est fixée solidement en place en alignant l'ouverture du fond de la tarière avec la goupille de la base. Ne pas essayer de mettre la tarière ou la tour ou de la retirer de la base lorsque le moteur tourne. S'assurer que la tour est insérée sur les montants de la base de façon appropriée.



POSITIONS DU SÉLECTEUR

Gauche: Moteur / Droite: Élément Chauffant / Centre: OFF (ARRÊT)



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise électrique avant de commencer. L'appareil doit être au niveau pour fonctionner correctement et créer l'effet d'écoulement approprié. S'assurer que votre cordon est éloigné d'une source d'eau. S'il y a lieu, l'utilisation d'une rallonge électrique est acceptable.
- Tourner le sélecteur vers la droite pour démarrer l'élément chauffant sur la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT. Laisser l'appareil se réchauffer pendant au moins 3-5 minutes avant d'y ajouter le chocolat fondu.
- Pendant que l'appareil se réchauffe, prendre un bol qui va au four à micro-ondes. Remplir le bol avec le contenu de deux sacs de copeaux de chocolat (680 g/ et 24 onces) et 190 ml (¾ de tasse d'huile). Si vous utilisez du chocolat belge, vous n'avez pas à ajouter d'huile.
- Mettre au four à micro-ondes pendant 2½ minutes. Lorsque le tout est prêt, brasser le chocolat. S'il y a lieu, continuer de chauffer le chocolat au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (un autre deux à 2½ minutes).
- Ne jamais ajouter de liquide frais ou froid au chocolat fondu dans la fontaine, car ceci arrêtera l'écoulement.
- Le chocolat doit être complètement fondu et avoir une consistance fine pour s'écouler correctement. Utiliser une grande cuillère pour vérifier la consistance du chocolat. Si le chocolat coule de manière trop épaisse de la cuillère, ajouter un peu d'huile au mélange.
- Une fois que le chocolat sera complètement fondu et d'une consistance appropriée, tourner le sélecteur du moteur sur la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLATM à la position ON (MARCHE) de manière à ce que le moteur et l'élément chauffant tournent simultanément.
- Verser soigneusement le chocolat fondu dans le bol à la base de la tour. Le chocolat fondu devrait être tiré sous la tour et amené au haut de la tour par la tarière. Le chocolat devrait commencer à couler de la partie supérieure de la tour et couler en cascade de façon uniforme à chaque niveau.
- La MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT devrait être au niveau pour assurer le décollement approprié du chocolat. Faire attention de ne pas laisser tomber de morceaux de nourriture dans le bol, car ils empêcheraient l'écoulement du chocolat.

CONSEILS PRATIQUES

- Si le chocolat commence à s'égoutter au lieu de couler de la tour, le chocolat est trop épais. Diluer le chocolat en ajoutant de l'huile
- Si le chocolat coule de manière non uniforme, l'appareil n'est pas au niveau. S'assurer que l'appareil est sur une surface plane et que le chocolat est réparti de manière uniforme.
- Si l'écoulement est intermittent, interrompu ou incorrect, vérifier qu'il n'y a pas de morceaux de nourriture dans le bol de la base qui bouche l'écoulement du chocolat.
- Ne jamais ajouter de liquide frais ou froid à la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT, car ceci arrêtera l'écoulement de la fontaine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de votre MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT, s'assurer de suivre les consignes de nettoyage suivantes après chaque utilisation. Ne jamais utiliser d'abrasif sur la base pour maintenir le fini d'origine.

- S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Laisser les pièces refroidir avant de toucher. La tour, la tarière et la base peuvent devenir TRÈS CHAUDES!
- Après la première utilisation et après chaque utilisation, s'assurer de bien laver la tour et la tarière. ÉVITER de laver les pièces au lave-vaisselle.
- Pour rendre le nettoyage de la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT plus facile, retirer soigneusement la tour et la tarière (une fois refroidies), puis enlever le chocolat avec des essuie-tout. Laver dans de l'eau tiède savonneuse, puis sécher.
- Enlever autant que possible tout le chocolat qui reste dans le bol. Utiliser une éponge ou un chiffon non abrasif humide pour essuyer le reste de l'appareil, puis utiliser une serviette non abrasive pour sécher.

NE PAS VERSER LE SURPLUS OU LE RESTE DE CHOCOLAT DANS LA VIDANGE DE L'ÉVIER. VERSER DANS UN SAC EN PLASTIQUE OU UN CONTENANT QUI SERA JETÉ AUX ORDURES.

RECETTES

Pour obtenir de meilleurs résultats, le chocolat devrait contenir 60% de cacao. Un pourcentage plus élevé de cacao exigera l'ajout d'huile végétale pour diluer le mélange. NE PAS AJOUTER DE LIQUIDE FROID À LA FONTAINE PENDANT L'UTILISATION. Ceci fera épaissir votre mélange et il ne coulera pas correctement.

Améliorez la saveur de votre chocolat en y ajoutant une liqueur. Essayer ces créations de chocolat alléchantes :

Chocolat à l'Orange:
Liqueur d'Orange et Concentré d'Orange

Chocolat à la Noisette:
Liqueur de Noisette

Chocolat au Café:
Amaretto

Chocolat à la Menthe:
Crème de Menthe

Chocolat au Macaron:
Crème de Noix de Coco

Chocolat à la Liqueur:
Toute Marque de Liqueur de Chocolat

Pour brûler l'alcool contenu dans la liqueur:

- Avant de mélanger la liqueur au chocolat, mesurer 65 ml (¼ tasse) de liqueur (plus ou moins en fonction du goût) et verser dans une petite casserole.
- Faire cuire la liqueur sur le feu et l'amener à ébullition.
- Mélanger la liqueur avec le chocolat avant de verser dans la MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT / CFF965

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question Pour le Service à la Clientèle:

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

FRANÇAIS

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.

Éste es un símbolo de alerta de seguridad.



Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:
120 volts, 60 Hz,
40 Vatios, 33 Amperes, Aprobado por ETL.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA utilice un estropajo en la unidad.
2. NUNCA deje de prestarle atención a la unidad cuando se esté utilizando.
3. NUNCA coloque en el recipiente de base nada diferente a los ingredientes previstos.
4. NUNCA lo utilice cerca del agua.
5. NUNCA toque la torre con los dedos cuando la máquina esté encendida, ni cuando esté caliente.
6. Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no se utilice y cuando se limpie.
7. NO opere éste aparato con un cable o enchufe dañado tampoco en caso de que el aparato haya funcionado mal alguna vez.
8. NO coloque la base del motor en el lavaplatos.
9. Manténgase lejos del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños pequeños ni tampoco por personas con capacidades cognitivas limitadas.
12. Los niños pequeños deben de ser supervisados mientras el producto se esté utilizando para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Siempre deben de seguirse precauciones de seguridad básica al utilizar aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.
2. NO TOQUE las partes móviles.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o cualquier parte de la base del motor en agua u otro líquido.
4. Se necesita supervisión cercana cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desconecte de la toma de corriente cuando no se esté utilizando y antes de quitar las partes para limpiarlas.
6. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado tampoco si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para revisión o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de accesorios adicionales. El uso de accesorios adicionales podrían causar heridas.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. NO permita que el cable toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre o cerca de una cocina a gas o eléctrica encendida o de un horno caliente.

11. Se debe de tener extrema precaución al mover éste aparato.
12. Esta unidad debe de estar en una superficie nivelada para que opere adecuadamente.
13. NO utilice éste aparato para algún otro uso que no sea para el que está destinado.
14. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté conectada a una toma de corriente.
15. NO ensamble la barrena o la torre mientras el motor esté en funcionamiento. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de ensamblar.
16. El elemento de calentamiento se calentará. Evite el contacto hasta que se haya enfriado completamente.
17. Se proporciona un cable de corriente corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o pisar un cable largo.
18. Se puede utilizar un cable de extensión si se pone cuidado al utilizarlo.
19. El nivel eléctrico marcado en un cable de extensión debe de ser al menos del mismo tamaño que el nivel eléctrico del aparato.
20. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata de la clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ser introducido en una toma de corriente polarizada en una sola dirección.
21. Mantenga sus manos y objetos extraños fuera de la fuente mientras esté funcionando. Compruebe regularmente el recipiente de base para cerciorarse de que no tenga trozos de frutas u otros, ya que taparían la base de la torre y el chocolate no fluiría apropiadamente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Esta fuente de chocolate crea una cascada de dulzura que hará agua la boca en cualquier ocasión.

Sus amigos y familiares disfrutarán bocadillos, aperitivos y postres con la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Por favor cuide su aparato siguiendo estas simples instrucciones.

Puede usar diferentes chocolates y salsas en su MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN para crear el sabor deseado. Pruebe lo siguiente:

- Chocolate con leche.
- Chocolate oscuro semiamargo.
- Chocolate blanco.
- Caramelo de azúcar con mantequilla (Butterscotch).

Agregue fresas, malvaviscos, trozos de manzana, rosquillas, galletas, bolas de helado y bolas de mantequilla de maní - iuse su imaginación! Añada licores para obtener sabores sofisticados.

También puede derretir queso para crear una fuente de fondue de queso. Agregue uvas, manzanas, pan, camarones, galletas y rosquillas - iuse su imaginación! Para poder utilizar el queso, sólo tiene que preparar el queso como si se tratara de una olla de fondue regular al diluirlo con vino blanco o crema para mantenerlo líquido y para permitirle que fluya a través de la torre. También puede utilizarse queso en polvo.

Asimismo pueden usarse salsas de barbacoa. Pruebe su salsa de barbacoa favorita y agregue cubitos de pollo cocido, cubitos de carne o bistec, cubitos de carne de cerdo o camarón. Tenga en cuenta que la consistencia de la salsa debe ser liviana. Utilice vino, licores u otros líquidos para diluir la salsa.

La MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN es un accesorio divertido para cualquier mesa de comedor y es perfecto para eventos tales como:

- Bodas
- Cumpleaños
- Fiestas de graduación
- Reuniones de negocios
- Celebraciones de días festivos.
- Reuniones informales con amigos y familiares.

PARTES Y ENSAMBLE

Su MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requiere poco ensamblaje. Antes de usarla, limpie el Recipiente con un paño húmedo y seque. Lave la barrena y la torre con agua tibia jabonosa; enjuague y luego seque.

Después de limpiar, regrese la barrena a la base. Asegúrese de que la barrena esté correctamente colocada en su lugar alineando la abertura en la parte inferior de la barrena con el perno de la base. No trate de colocar la barrena o la torre en la base ni de retirarlos mientras el motor esté funcionando. Asegúrese de que la torre esté instalada correctamente sobre los postes de la base.



POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Motor / Derecha: Calentador / Centro: Apagado



ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

- En primer lugar, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de comenzar. La unidad debe estar nivelada para funcionar correctamente y para crear el efecto deseado de fluidez. Asegúrese de que el cable esté lejos de cualquier fuente de agua. Si es necesario, se puede utilizar un prolongador.
- Gire el interruptor a la derecha para encender el calentador de la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Deje que la unidad se caliente durante al menos 3 a 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.
- Mientras la máquina se esté calentando, tome un bol apto para microondas. Llene el bol con dos paquetes de trozos de chocolate (24 onzas / 680 gramos) y ¾ de una taza de aceite. Si está utilizando chocolate belga, no es necesario agregar aceite.
- Coloque el bol en el microondas durante 2½ minutos. Cuando haya terminado, revuelva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando el chocolate en el microondas hasta que se haya derretido completamente (otros 2½ minutos).
- Nunca agregue líquidos fríos o frescos al chocolate derretido en la fuente, ya que eso detendría el flujo.
- El chocolate tiene que estar completamente derretido y su consistencia debe ser liviana para permitir el flujo adecuado. Utilice una cuchara grande para probar la consistencia del chocolate. Si el chocolate gotea muy espesamente desde la cuchara, agregue más aceite a la mezcla.
- Una vez que el chocolate se derrita por completo y tenga la consistencia adecuada, gire el interruptor del motor de la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN a la posición de encendido para que el motor y el calentador funcionen al mismo tiempo.
- Vierta con cuidado el chocolate derretido en el recipiente de la base de la torre. El chocolate derretido debe pasar por debajo de la torre y elevarse por dentro de la torre por medio de la barrena. Luego el chocolate debe comenzar a fluir por la parte superior de la torre y caer en cascada de manera uniforme por cada nivel.
- La MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN debe estar nivelada para garantizar el adecuado espesor laminado del chocolate. Asegúrese de no dejar caer trozos de comida en el recipiente de base ya que obstruirían el flujo del chocolate.

CONSEJOS ÚTILES

- Si el chocolate comienza a gotear en lugar de fluir por la torre, significa que el chocolate está demasiado espeso. Diluya el chocolate agregando aceite vegetal. Y asegúrese también de que la unidad esté nivelada.
- Si el chocolate está fluyendo de forma despareja, significa que la unidad no está nivelada. Asegúrese de que la unidad esté sobre una superficie nivelada para que el chocolate se distribuya de manera uniforme.
- Si el flujo es intermitente, discontinuo o no fluye correctamente, compruebe si hay trozos de comida en el recipiente de base que puedan estar obstruyendo el flujo de chocolate.
- Nunca agregue líquido frío o fresco a la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN ya que esto detendría el flujo de la fuente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza después de cada uso. Para mantener el acabado original, nunca utilice nada abrasivo sobre la base.

1. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de limpiar. Deje que se ENFRÍE al tacto. ¡La torre, la barrena y la base pueden estar muy calientes!
2. Antes del primer uso y después de cada uso, asegúrese de lavar bien la torre y la barrena. EVITE lavar las piezas en un lavaplatos.
3. Para facilitar la limpieza de la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, retire con cuidado la torre y la barrena (luego de que se hayan enfriado) y limpie los residuos de chocolate con toallas de papel. Lave con agua tibia y jabón, enjuague y seque.
4. Retire con cuidado del recipiente de base todos los residuos de chocolate que sea posible. Utilice una esponja no abrasiva y húmeda o un paño húmedo para limpiar el resto de la unidad. Luego, pase un paño no abrasivo para secar.

NO VIERTA EL EXCESO O SOBRANTE DE CHOCOLATE EN UN SUMIDERO. VIÉRTALOS EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO O EN UN RECIPIENTE DESCARTABLE Y LUEGO ARRÓJELOS A LA BASURA.

RECETAS

Para obtener mejores resultados, el chocolate debe contener un 60% de cacao. Si el porcentaje de cacao es mayor, será necesario agregar aceite vegetal para disminuir la densidad del chocolate. NO AGREGUE NINGÚN LÍQUIDO FRÍO A LA FUENTE MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. Esto causaría que se espese la mezcla y dejaría de fluir apropiadamente.

Mejore el sabor de su chocolate incorporando licores.
Pruebe estas deleitables creaciones de chocolate:

Chocolate a la naranja:
Licor de Naranja o Extracto de Naranja.

Chocolate de avellanas:
Licor de Avellanas.

Chocolate al café:
Amaretto (Licor de Almendras).

Chocolate mentolado:
Crema de Menta.

Chocolate al coco:
Crema de Coco.

Licor de chocolate:
Cualquier Marca de Licor de Chocolate.

Para evaporar el alcohol del licor:

- Antes de mezclar el licor con el chocolate, mida ¼ de taza de licor (aproximadamente - a gusto) y viértalo en una cacerola pequeña.
- Caliente el licor sobre la cocina hasta que hierva.
- Mezcle el licor con el chocolate que haya elegido antes de agregarlo a la MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

EN EL CASO DE QUE SU UNIDAD NO FUNCIONE O SE ENCUENTRE DAÑADA CUANDO LA SACA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, POR FAVOR, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MINI CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN / CFF965

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por email o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Preguntas al Servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgiaelectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra gar

